

Amore, prendi questo ANELLO!

In commercio esistono moltissimi tipi di teglie per ciambella, ossia quelle ad anello con il buco in mezzo: ecco, allora, alcuni consigli per scegliere il tipo giusto

Se non tutte le ciambelle riescono col buco, di sicuro **con lo stampo giusto diventa tutto più facile**. Per i nostri anelli di polenta, gli stampi servono solo per dare la forma corretta, ma se dovete acquistare uno stampo con il foro in mezzo vi conviene tenere presente anche le caratteristiche dei materiali e la forma, liscia o a intaglio. Lo stampo per ciambella è nato storicamente come una stoviglia di alluminio ma, nel tempo, sono stati utilizzati anche altri materiali come il silicone, il gres, il metallo antiaderente, il pyrex, la carta monouso per alimenti e via dicendo. In genere si considerano migliori quelli in alluminio o in acciaio rivestiti con uno strato antiaderente perché offrono una grande resistenza e garantiscono una distribuzione del calore uniforme. Lo strato antiaderente, poi, è importante per sfornare più facilmente le preparazioni, specialmente se l'interno è intagliato.

Ochio alla praticità!

Nella scelta dello stampo per ciambelle, considerate anche la maneggevolezza, magari preferendone uno con i manici o con un bordo che offra una buona presa. Verificate le regole per la manutenzione e se possa andare anche in lavastoviglie o debba essere lavato solo a mano. Inoltre, nella scelta va fatta sempre attenzione anche alla qualità: **non scordate di leggere le recensioni degli utenti** in quanto potrebbero nascondersi dei difetti che solo con l'utilizzo su larga scala si riescono a scovare. Infine, tenete presente anche le dimensioni: oltre agli stampini individuali, considerate che, in linea di massima, questo è il rapporto numero di persone/diametro della ciambella:

- STAMPO 20 CM: 8 PERSONE
- STAMPO 22 CM: 10 PERSONE
- STAMPO 24 CM: 12 PERSONE
- STAMPO 26 CM: 14 PERSONE
- STAMPO 28 CM: 16 PERSONE

1. **Stampo per ciambella** in pura cellulosa alimentare ondulata, 10 pezzi del diametro di 22 cm e altezza 7 cm. Di Arte Bianca, 9,52 euro.
2. **Stampo per torta ad anello scanalato**, da 24 cm di diametro, antiaderente, senza BPA, lavabile in lavastoviglie. Di Fande, 13,99 euro.
3. **Stampo per ciambella** da 26 cm di diametro in ceramica smaltata al quarzo, resistente agli acidi della frutta, ai tagli e lavabile in lavastoviglie. Di Dr. Deiker, 34,69 euro.
4. **Stampo per ciambella**, linea Chocofornio, in acciaio con rivestimento antiaderente doppio strato. Diametro 28 cm, altezza 8 cm. Di Guardini, 9,55 euro.
5. **Stampo antiaderente** con due fondi, di cui uno per ciambella, dal diametro di 18 cm, con cerniera apribile, resistente al calore fino a 230° e facile da pulire a mano. Di Zenker, 11,99 euro.
6. **2 stampi identici ad anello in alluminio** del diametro di 11,5 cm e altezza 5,5 cm. Di Upkoch, insieme 5,99 euro.
7. **Stampo Ciambellino** per 6 porzioni individuali, in silicone. Di Tupperware, 29 euro.
8. **Stampo da forno per savarin e bagel in silicone**, adatto per ottenere 4 pezzi ognuno del diametro di 11,8 cm. Resistente a temperature da -40° a +240° e privo di BPA. Di Lurch, 19,65 euro.
9. **12 stampi da forno per ciambelle** e muffin, in silicone per uso alimentare, privo di bisfenolo, antiaderente e resistente al calore. Di Macabolo, 6,99 euro.

